

Μελιτζάνα – σημασία, κατάλληλες ποικιλίες και κατευθύνσεις καλλιέργειας

Автор(и): проф. д-р Хриска Ботева, ИЗК "Μαριца", ССА

Дата: 09.03.2023 Број: 3/2023



Προέλευση και εξάπλωση

Η μελιτζάνα (*Solanum melongena* L.), ως λαχανικό, είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Στις μελέτες του ήδη από το 1935, ο Βάβιλοφ Ι., όριζε τα κέντρα προέλευσης των καλλιεργούμενων φυτών, υποδεικνυε την Ινδία, συμπεριλαμβανομένης της Βερμανίας και του Ασσάμ, ως τέτοιο για τη μελιτζάνα, όπου μπορεί ακόμη και σήμερα να βρεθεί σε άγρια μορφή. Οι μικροκαρπικές ποικιλίες προέρχονται από την Κεντρική και Νότια Κίνα.

Η μελιτζάνα καλλιεργείται κυρίως σε ασιατικές χώρες. Έχει καλλιεργηθεί στη Νότια και Ανατολική Ασία από τη προϊστορική εποχή. Αναφέρεται ότι ο Απόστολος του Αλλάχ (ειρήνη σε αυτόν) είπε: «Η μελιτζάνα βοηθά γιατί

τρώνεται». Έφτασε στη Δυτική Ευρώπη μόλις γύρω στο έτος 1500. Τα πολλά αραβικά και βορειοαφρικανικά της ονόματα, καθώς και η απουσία αρχαίου ελληνικού ή λατινικού ονόματος, δείχνουν ότι εισήχθη στη μεσογειακή περιοχή από τους Άραβες στις αρχές του Μεσαίωνα.

Η επιστημονική ονομασία «*melongena*» προέρχεται από το αραβικό όνομα του 16ου αιώνα για ένα είδος μελιτζάνας. Λόγω της ανήκειάς της στην οικογένεια *Solanaceae*, στο παρελθόν θεωρούνταν δηλητηριώδης. Οι ανατολικοί λαοί πάντα αντιμετώπιζαν τη μελιτζάνα με σεβασμό και την αποκαλούσαν ακόμη και «βασιλιά των λαχανικών», ενώ οι Ευρωπαίοι φοβόντουσαν να τρώνε αυτούς τους καρπούς. Οι αρχαίοι Έλληνες ήταν οι πρώτοι που εισήγαγαν αυτή την προκατάληψη, πιστεύοντας ότι η μελιτζάνα θαμπώνει το μυαλό. Όμορφη στη γυαλιστερή σκούρα μοβ της χρωματισή, αλλά και μυστηριώδης, η μελιτζάνα είναι γνωστή με πολλά ονόματα και ποικιλίες, μερικά από τα οποία είναι αρκετά απαξιωτικά. Για αιώνες είχε τρομερή φήμη και καλλιεργούνταν περισσότερο ως διακοσμητικό φυτό παρά ως πηγή τροφής. Οι άγριες μορφές της μελιτζάνας ήταν πολύ πιο πικρές από τις καλλιεργούμενες ποικιλίες. Όταν οι Ευρωπαίοι την συνάντησαν για πρώτη φορά, την ονόμασαν «μήλο της τρέλας» – στα ιταλικά το όνομα της μελιτζάνας έχει διατηρηθεί ως *Melanzane* (από τη λατινική *Mela insana*, ή «μήλο της τρέλας»).

Εισήχθη στην Ευρώπη τον 16ο αιώνα – πρώτα στην Ισπανία, την Πορτογαλία και την Ιταλία. Είναι διαδεδομένη στις νότιες περιοχές της Ιβηρικής, της Απεννίνης και της Βαλκανικής Χερσονήσου. Οι μεγαλύτεροι παραγωγοί είναι η Κίνα, η Ινδία, η Αίγυπτος, η Ιαπωνία, η Ινδονησία, το Ιράν και η Τουρκία. Στην Ευρώπη καλλιεργείται ευρύτερα στην Ισπανία και τη Γαλλία. Στη Βουλγαρία η μελιτζάνα πιθανότατα ήρθε από την Ανατολία. Τα ονόματα που διατηρούνται μέχρι σήμερα στην εθνική κουζίνα υποδηλώνουν ότι εισήχθη από τους Τούρκους. Σήμερα, μεγαλύτερες εκτάσεις με μελιτζάνα συναντώνται κατά μήκος των κοιλάδων των ποταμών Μαρίτσα, Τούνζα, Δούναβη και της ακτής της Μαύρης Θάλασσας.



φωτογραφία: Καθ. Δρ. Χρίσκα Μπότεβα

Η μελιτζάνα είναι παραδοσιακή λαχανική καλλιέργεια για τη χώρα μας. Τα τελευταία χρόνια, οι εκτάσεις που καταλαμβάνει η μελιτζάνα στη Βουλγαρία ανέρχονται σε περίπου 20.000 στρέμματα. Περίπου το 65-70% της παραγωγής χρησιμοποιείται από τη βιομηχανία κονσερβοποίησης.

Κατά την αξιολόγηση του αγρο-οικολογικού δυναμικού στη χώρα μας προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η δομή της αγροτικής παραγωγής, το 44,6% των εκτάσεων υπό λαχανικών καλλιεργειών βρίσκεται κυρίως στην επικράτεια της Νότιας Κεντρικής Περιφέρειας. Κατάλληλες συνθήκες για καλλιέργεια μελιτζάνας σε αυτή την περιοχή υπάρχουν στην Μεταβατική-ηπειρωτική κλιματική ζώνη, με την κλιματική υποπεριοχή της Ανατολικής Κεντρικής Βουλγαρίας να είναι η εκτενέστερη. Περιλαμβάνει τα περισσότερα από τα πεδινά των ποταμών Μαρίτσα και Τούνζα. Η Ηπειρωτική Μεσογειακή κλιματική ζώνη με τη Νότια Βουλγαρική κλιματική υποπεριοχή και την κλιματική περιοχή των κοιλάδων ποταμών των Ανατολικών Ροδόπων διαθέτει επίσης κατάλληλες εδαφικές και κλιματικές συνθήκες για παραγωγή μελιτζάνας.



Χημική σύνθεση, θρεπτική και θερμιδική αξία των καρπών

Στην κουζίνα μας, από τις μελιτζάνες παρασκευάζεται μεγάλη ποικιλία πιάτων, είτε ως αυτόνομα πιάτα είτε σε συνδυασμό με άλλα τρόφιμα. Η θρεπτική σημασία της μελιτζάνας καθορίζεται από τη χημική σύνθεση και τη μορφή των επιμέρους ουσιών στους καρπούς της. Περιέχουν 7,6-10,8% ξηρή ουσία, 2,7-3,4% σάκχαρα, 0,6-1,2% ακατέργαστη πρωτεΐνη, 1,1-1,7% κυτταρίνη και ανόργανα άλατα φωσφόρου, καλίου, μαγνησίου, σιδήρου, μαγγανίου και άλλων. Η περιεκτικότητα σε βιταμίνες (C, PP, βιταμίνες της ομάδας B, προβιταμίνη A) δεν είναι υψηλή. Η πικρή γεύση των μελιτζανών οφείλεται στο γλυκοαλκαλοειδές σολανίνη M, η ποσότητα της οποίας αυξάνεται κατά την ωρίμανση του καρπού.

Εκτός από το ότι αποτελούν πηγή σακχάρων, ανόργανων αλάτων και βιταμινών, οι μελιτζάνες διαθέτουν αποδεδειγμένη θεραπευτική δράση. Επιδεικνύουν φυτοκτόνο δράση έναντι ορισμένων σπορίων, σταματούν τις φλεγμονώδεις διαδικασίες, διεγείρουν την πέψη και βοηθούν στη μείωση της ποσότητας λιπών και χοληστερόλης στο αίμα. Συνιστώνται για την πρόληψη και τη θεραπεία της αθηροσκλήρωσης. Η περιεκτικότητα σε κάλιο καθορίζει τις διαιτητικές ιδιότητες της μελιτζάνας, καθώς προωθεί την αποβολή υγρών από τον οργανισμό και ενισχύει την καρδιακή λειτουργία. Επομένως, οι μελιτζάνες είναι κατάλληλο τρόφιμο για άτομα με

карδιαγγειακά νοσήματα. Συνιστώνται επίσης σε περιπτώσεις ουρικής αρθρίτιδας, καθώς διεγείρουν την έκκριση αλάτων ουρικού οξέος. Δεν συνιστώνται σε άτομα με νεφρική νόσο.

Ποικιλιακή δομή

Στην αγροτική πρακτική καλλιεργούνται διαφορετικοί τύποι μελιτζάνας – *Αμερικανική, Ιταλική, Σικελική, Ανατολική και Λευκή*.

Αμερικανική μελιτζάνα – επιμήκης σε σχήμα, σκούρα μοβ στο χρώμα, η πιο δημοφιλής; **Ανατολική μελιτζάνα** – ελαφρώς επιμήκης, με λεπτό φλοιό και σημαντικά λιγότερους σπόρους; **Ιταλική μελιτζάνα** – σχετικά μικρότερη, μοιάζει με μικρογραφία των άλλων τύπων, με τρυφερό φλοιό και σάρκα, καθώς και σημαντικά καλύτερες γευστικές ιδιότητες; **Σικελική μελιτζάνα** – μεγάλη, στρογγυλή και ακανόνιστη σε σχήμα, με εξαιρετικά λεπτό φλοιό και ελαφρώς γλυκιά γέυση; **Λευκή μελιτζάνα** – με παχύ φλοιό και στιβαρή σάρκα.

Οι πιο ευρέως καλλιεργούμενες ποικιλίες στην Ευρώπη και τη Βόρεια Αμερική είναι επιμήκεις-ωοειδείς, μήκους 12-25 cm και πλάτους 6-9 cm, με σκούρο μοβ φλοιό. Μια πολύ μεγαλύτερη ποικιλία σχημάτων, μεγεθών και χρωμάτων καλλιεργείται στην Ινδία και αλλού στην Ασία, όπου οι ποικιλίες με ωοειδές σχήμα είναι ευρέως διαδεδομένες. Μερικές ποικιλίες έχουν χρωματική κλίση από λευκό κοντά στο μίσχο έως ανοιχτό ροζ ή βαθύ μοβ ή ακόμη και μαύρο. Υπάρχουν επίσης πράσινοι ή μοβ τύποι με λευκές ρίγες. Οι κινέζικες μελιτζάνες είναι συνήθως πιο λεπτές και επιμήκεις, μοιάζουν με ελαφρώς πρησμένο «αγγούρι».

Οι χρησιμοποιούμενες ποικιλίες πρέπει να πληρούν υψηλά κριτήρια: πρέπει να είναι ρωμαλέες, προσαρμοσμένες, ανεκτικές στις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, με υψηλή αντοχή σε ασθένειες και εχθρούς. Προτιμώνται ποικιλίες με φυσιολογική περιεκτικότητα σε σπόρους ή χωρίς σπόρους, οι οποίες σκουραίνουν πιο αργά μετά την κοπή. Ιδιαίτερα επίκαιρη είναι η εισαγωγή